

Månadens viner, oktober 2016

18.10.2016

Oktoberviner

Månadens viner oktober, 2016

Var med Trolle Lindgren i fredags och provade ett antal viner i Alkos nya fina lokaler på Arkadiagatan. Bland dessa fanns en hel del s.k. Julviner (redan!) till vilka vi återkommer i senare och mer lämpliga sammanhang. Av de andra som vi tyckte var intressanta för våra läsare, följer här ett urval;

Bubbel

552477 Albet i Noya Organic 21 Brut 2012. 12,5% 8 g/l socker 19,89€ 14p(-)

Är en torr och välgjord Cava från Penedès gjord på Chardonnay och Parellada. Bra mousse med tydliga toner av citrus och äpplen. Fin syra och balans med en bra avslutning med aning attraktiv beska. Passar som välkomstvin och till lätta förrätter.

543397 Ridgeview Cavendish Brut 2013. 12% 8 g/l socker 34,20€ 17p(-)

Kommer från Sussex i England där man börjat göra verkligt kvalitetsbubbel! Gjord på Pinot Meunier, Chardonnay och en liten andel Pinot Noir. Har en fin doft av rostat bröd med mjölkchoklad (från den dominerande andelen av blåa druvor) och toner av omogna äpplen. Mycket fin mousse med små eleganta bubblor. Torr med hög syra och kraftfulla, kryddiga toner av aprikos och mineral. Mycket balanserad med en rostad ton och en verkligt angenäm liten sötma i avslutningen. Smaskig och underbart god, men tyvärr för dyr. Dyrare än de flesta Champagnemärken. Perfekt till lög- eller sikrom på toast med finhackad rödlök, gräddfil och nymalen svartpeppar!

547474 Laurent-Perrier Demi-Sec NV 12% 40 g/l socker 23,90€/0.375l 16p(-)

Inte ofta man dricker halvsöt champagne. Denna är gjord på Chardonnay, Pinot Noir och en liten del Pinot Meunier. Lätt rostad doft med inslag av plommon och aprikoser. Sötman balanserar fint med syran och gör det till en väldigt angenäm och elegant dryck till en fruktig efterrätt. Men med ett pris på nästan 48€ för en hel flaska gör det svårt att helt försvara, även om det är gott.

Vita viner

500267 Viña Maipo Moscato NV 9,5% 50 g/l socker 6,99€ 11p(+)

Inte mycket att orda om, men doftar fläder och smakar sött, i avsaknad av syra, så kanske passar det till svärmor när du själv tar en cognac! Glöm inte att kyla det! Vinet alltså!

572687 Ribeiro Santo Encruzado 2015. 13,5% 12,90€ 13p(+)

Gjort på den sällsynta druvan encruzado som har en total odlingsareal på 200 ha. Det har lagrats på använda ekfat i 5 månader. Doftar övermogen ananas, honungsmelon och vitpeppar. Medelfylligt med relativt låg syra, förstärkt av den malolaktiska jäsningsen, där den hårda äppelsyran omvandlas till den mjuka mjölksyran. Bra längd med en kryddig avslutning. Skulle passa till smörstekt vit fisk och mandelpotatismos.

501877 Julius Silvaner Westhofener Rotenstein Organic 2015. 12% 8 g/l socker 13,77€ 13p(+)

Inte helt vanligt att få ett vin gjort på 100% silvanerdruvan. Ett riktigt bra exempel är dock detta vin från Rheinhessen i Tyskland. Lite gula plommon i doften. Rent och friskt i anslaget med fin syra. Lättdrucket och okomplicerat pratvin med en behaglig sötma i avslutningen. Alldeles perfekt som matlagingsvin, alltså det man dricker när man lagar mat! Och kanske till Tomat- mozzarellasallad med en aning balsamico och basilika.

520577 Dorigo Ribolla Gialla 2015. 12,5% 16,51€ 14p(+)

På druvorna Ribolla och Gialla har man tillverkat detta trevliga och ovanliga vin från Friuli i nordöstra Italien. En tydlig orange ton och med en doft av mogna äpplen, gula plommon och mandel. Medelfylligt, fin lite spritsig syra och med en kryddig knorr i avslutningen. Borde passa till en lätt kryddad kyckling i gräddig sås.

584904 Henri Bourgois Sancerre Les Baronnes 2015. 13% 11,60€/0,375l 15p(+)

Doftrikt är detta vin gjort på Sauvignon Blanc. Svarta vinbärsblad, krusbär, kiwi, mandel och kräftspad. Rent och strikt med hög syra och en lång mineralig eftersmak. Mycket välgjort och prisvärt som passar väl till en räksallad med citronmajonäs, eller kräftsoppa.

540267 Kracher Pinot Blanc 2015. 12% 5 g/l socker 13,98€ 14p(+)

En ovanligt kryddig och aromrik Pinot Blanc från den välkända producenten Kracher från Österrike. Doftar aprikosmandel och gula plommon med en elegant kryddighet. Medelfylligt och en frisk och ren syra, tack vare den uteblivna malolaktiska jäsningen, gör att vinet passar väl till en Sjötunga Walewska.

Röda viner

466127 Terra Tangra Organic 2015 14% 9,20€ 10p(-)

Detta Bulgariska vin gjort på Cabernet Sauvignon, Merlot och Mavrud är tyvärr orent och klumpigt och passar nog bäst som bas till julens Glögg.

458667 Fuzion The Coffee Shop Red Blend 2014. 13,5% 12 g/l socker 9,95€ 13p(++)

Till skillnad från vinet ovan är detta en positiv överraskning från Mendoza i Argentina. Gjort på Malbec och den lokala druvan Bonarda. Ren doft av choklad och nymalet kaffe. Fylligt med mjuka tanniner och en fin fruktsötma i avslutningen från de varma, mogna druvorna. Mycket prisvärt och blir fin till höstens viltgryta med svartvinbärs gelé.

497557 Kracher Blend Drei 2014. 13,5% 13,89€ 14p(++)

Från Österrike och från samma producent som Pinot Blanc ovan och samma höga kvalitet! Detta gjort på Zweigelt, St.Laurent och Blaufränkisch, alla lokala druvor. Ljust purpurröd, som en Pinot Noir, med en doft av körsbär och hallon. Medelfylligt med en balanserande fruktsyra. Kommer att vara perfekt till julens skinka.

498347 Quinta dos Murcas Reserva 2010. 14% 19,89€ 16p(++)

Bästa vinet av alla var detta vin från Duoro i Portugal. Druvorna är Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional och Sousão. Stor öppen och mogen doft av fikon, ek, mörk choklad och mörka bär. Mycket fylligt med fint anslag och toner av mocca, choklad och mörka bär. Långt och intensivt och blir härligt till mustiga köttgrytor och lagrade ostar. Mycket gott och mycket prisvärt!

402277 Benanti Nerello Mascalese 2013. 13,5% 29,90€ 14p(-)

Druvorna, Nerello och Mascalese, är odlade på Etnas sluttningar på Sicilien. Ljust som en mogen Bourgogne med en doft av kall aska och körsbär. Medelfylligt med bra tanniner och en ren och lång, intensiv eftersmak. Mycket speciellt och lite för dyrt. Säkert gott till italienska charkuterier och ostar.

450207 COS Cerasuolo di Vittoria Classico 2013. 13% 29,90€ 15p(+)

Från Sicilien kommer även detta vin gjort på Nero D'Avola och Frappato. Tätt och mörkt rött med en dov doft av mandelblom och tranbärssaft. Fint balanserat och medelfyllig med markerade tanniner och en lång avslutning med en torr knorr. Kan lagras 5-10 år varefter vinet kommer att öppna sig i både doft och smak. Detta är ett vin till mörka kötträtter och smakrika ostar.

18.10.2016. / Kim Björkwall.